OGGI

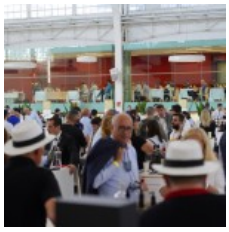
OG 16 MAGGIO 2023

Cene e pranzi a 4 mani, charity dinner, vini francesi (e non solo) a Milano, nel Monferrato, ad Alba, a Sanremo e a Radda in Chianti

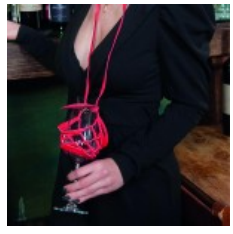
DI REDAZIONE ONLINE

BEST WINE STARS STA APPRODANDO A MILANO – All'interno della suggestiva location di Palazzo del Ghiaccio *a (https://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2023/05/Best-Wine-Stars-4.jpg)Milano, dal 20 al 22 maggio* va in scena **Best Wine Stars**, l'evento degustazione patrocinato dal comune di Milano, che pone sotto i riflettori aziende italiane ed internazionali selezionate, provenienti dal settore enogastronomico e dei distillati. Per questa edizione, si è voluto valorizzare il racconto della storia e dell'unicità di ogni singolo vino e distillato. Saranno, infatti, numerosi i momenti di approfondimento che arricchiranno le tre giornate della manifestazione. Le masterclass, presiedute dalla sommelier Adua Villa affiancata da un team di relatori di eccellenza, si svolgeranno il sabato e la domenica. Ad aprire il calendario saranno Adua Villa e Stefania Vinciguerra con due masterclass dedicate alle aziende Varvaglione e Col Vetoraz. "Bitter is Better" la Tasting Room di Bartales, guidata da Fabio Bacchi sarà dedicata al mondo dei distillati, in particolare alla storia e all'evoluzione dell'amaro. Sabato pomeriggio Francesco Quarna affiancherà Adua Villa durante gli appuntamenti

(https://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2023/05/Best-Wine-Stars-5.jpg)"Sensibili alla Sostenibilità", con protagoniste le aziende Borgoverde Soc Agricola S.S., Bulichella, Marisa Cuomo e Monviert, e "Vini on Tour" in cui sarà possibile degustare le etichette di Cantina Nepos Villae, Cantina La Lignite e Azienda Agricola del Frassino di Zenato Carlo. Le masterclass verticali di domenica saranno "Viaggio i terroir del Veneto" dell'azienda Terre del Dogado e "Le Langhe" di L'Astemia Pentita presiedute da Adua Villa e Alessandra Piubello. Valentina Vercelli, infine, coadiuverà Adua durante le degustazioni dei prodotti delle aziende Fiorotto 1934 con masterclass dal titolo "Una storia di Famiglia", del Consorzio Terre di Reggio Calabria "Tra mito e presente" e dello Champagne Jarry Héritage che tratterà "L'espressione dello Chardonnay proveniente dallo stesso territorio interpretato attraverso diversi processi di vinificazione". Il lunedì 22 maggio sarà la giornata dedicata ai talk e alle tavole rotonde che coinvolgeranno: il giornalista, conduttore televisivo e "cronista della gastronomia" Edoardo Raspelli. Domenica alle ore 10:30 si svolgerà la cerimonia dei Best Wine Stars Awards che assegnerà



(https://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2023/05/Best-Wine-Stars-11.jpg)numerosi premi e riconoscimenti: Best Sparkling Wine, Best White Wine, Best Red Wine, Best Spirits e Best Rosè Wine. Numerose, le aziende produttrici di distillati, presenti nell'Area Spirits. In particolare, gli amari e i liquori. Per quanto riguarda i produttori di gin, invece, ci saranno Alfa Spirits, Alta Marea Gin, CàMai Gin, 52F Line di Pordenon Roberto, GINMILANO, GiniRock, Lacus Dry Gin, Stilldrinks, The Artisan e Trevisi Gin.Nell'Area Food delizieranno i palati dei visitatori con le loro proposte: Agorà di Ascoli Piceno con le tipiche Olive Ascolane, Antica Focacceria S. Francesco con i suoi prodotti siciliani, Pastificio Gioia che propone pasta prodotta artigianalmente e sughi tipici calabresi, Revolucion Cocina Messicana con piatti sudamericani e Sushita con la cucina giapponese.



Tutte le etichette delle aziende partecipanti all'evento saranno in vendita sulla piattaforma e-commerce (https://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2023/05/Best-Wine-Stars-10_Vinstrip.jpg)www.bestwinestars.com. Sempre sul sito, è possibile inoltre scoprire tutte le aziende che hanno aderito al progetto e che saranno presenti all'evento, nel quale sarà anche possibile acquistare i vari vini degustati, direttamente dai produttori.

Scopri tutte le aziende espositrici su: www.bestwinestars.com/partecipanti-2023/ (https://www.bestwinestars.com/partecipanti-2023/)

Info sugli orari: 20/21 maggio ore 12,00 – 21,00, 22 maggio ore 10,00 – 18,00. Dal 15 maggio in poi il costo del biglietto sarà di 25 euro. Il ticket da diritto all'ingresso alla manifestazione, alle degustazioni illimitate, al calice di degustazione e alla partecipazione alle Masterclass e ai talk, previa prenotazione (i posti sono limitati) su info@bestwinestars.com (mailto:%20info@bestwinestars.com) e www.bestwinestars.com (http://www.bestwinestars.com)